



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜRYANI ERİĞİ PESTİLİ (DADAY KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

Miktar İstenilen miktarda

Miktar Malzeme

İstenilen Miktarda

İstenilen Miktarda

Üryan eriği

Su

Olgunlaşmış erikler toplanıp, yıkanıp, kaynatılır.

Eriğin çekirdekleri çıkartılıp kevgirden geçirilir ve çıkan sulu karışım tekrar kaynatılır.

Tahtaların üzerine dökülüp kurutulmaya bırakılır.

Belli bir süre sonra ters çevrilir ve kuruma işlemi tamamlandıktan sonra pestil katlanır.

Gereksinim duyulduğuna kullanılmak üzere saklanır.

Erik kopartılıp yenebileceği gibi, su içinde ezilip eritilip servis de edilebilir.